France, le 14/01/2025

Rania GHANNOUM
Adresse : 20, Square des anciennes provinces, Angers
Tél : 07 52 84 37 90
Courriel : rania94.gha@hotmail.com

Objet : Candidature au poste de Technicienne de recherche en microbiologie à Nantes

Mesdames, Messieurs,

C'est avec un vif intérêt que je vous adresse ma candidature pour le poste de Technicienne de recherche en microbiologie au sein de l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE). Votre engagement envers la construction de solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité, ainsi qu'une gestion durable des ressources et des écosystèmes reflète des valeurs essentielles auxquelles je suis profondément attachée.

Titulaire d'un **Master 2 en Biologie, option formulation et innovation des produits nutraceutiques**, ainsi que d'un **Master 2 en MEEF, option pratiques et ingénierie de la formation**, je souhaite mettre mes compétences en microbiologie et en analyse de la qualité des aliments au service de votre équipe de recherche. Votre annonce pour le poste de **Technicienne de recherche en microbiologie** a immédiatement retenu mon attention, car elle correspond parfaitement à mon profil et à mes aspirations professionnelles.

Mes diplômes et expériences m'ont permis d'acquérir des connaissances approfondies dans les domaines de la biologie, plus particulièrement dans la nutrition, la santé, la microbiologie alimentaire, ainsi que la qualité et la sécurité des aliments. Durant mon Master 2, j'ai étudié l'emballage des aliments, le marketing de produits innovants, la qualité et la sécurité des aliments, ainsi que la composition nutritionnelle des aliments (vitamines, caroténoïdes, glucides, lipides, protéines) et leurs effets sur la santé humaine. Mon stage s'est concentré sur l'amélioration de la recette d'un plat traditionnel, en le rendant plus riche en valeurs nutritionnelles, dans le but de prévenir les maladies liées à l'alimentation. Ce stage, de 5 mois, est divisé en trois parties : la première est basée sur le fait de préparer la recette plusieurs fois pour ajuster les ingrédients et

s'assurer que la recette est réussie. La deuxième est fondée sur des expériences dans le laboratoire au sein de la Chambre d'Industrie, d'Agriculture et de Commerce pour mesurer le taux des pigments nutritif dans le produit innové, et la troisième se repose sur l'analyse du marché (acceptabilité des consommateurs, date d'expiration, effet du couleur, emballage, prix…). J'ai réalisé plusieurs essais dans une boulangerie (recette du pain traditionnelle à laquelle j'ai ajouté le jus de l'épinard, le jus de tomate et le jus de carotte). Ces 3 échantillons sont soumis à des expériences dans le laboratoire pour mesurer le taux des caroténoïdes (β-carotène, lycopène…) et s'assurer de leur présence même sous l'effet de l'extraction et de la chaleur. Finalement, une analyse hédonique est réalisée afin d'analyser l'acceptabilité des consommateurs vis-à-vis du pain enrichi en végétaux (préparation des questionnaires et analyse des résultats en utilisant le programme informatique SPSS).

En 2017, j'ai eu l'opportunité de participer aux **patrouilles de contrôle quotidiennes** menées par le Ministère de l'Économie et du Commerce au Liban. Ces missions visaient à vérifier l'engagement des commerçants envers les lois de protection du consommateur, notamment à travers des contrôles tels que la mesure des températures des réfrigérateurs et l'évaluation des conditions de stockage des aliments. Par ailleurs, j'ai effectué diverses manipulations microbiologiques au sein du laboratoire de la Chambre d'Industrie, d'Agriculture et de Commerce, notamment pour évaluer la qualité microbiologique des aliments (huile, miel, eau, etc.).

Ces expériences m'ont permis d'acquérir une maîtrise des techniques microbiologiques, telles que le dénombrement, l'ensemencement, la réalisation d'antibiogrammes, ainsi que la préparation de milieux de culture. De plus, ma formation m'a sensibilisée aux **règles d'hygiène et de sécurité** nécessaires dans un environnement de laboratoire, ainsi qu'aux processus rigoureux d'analyse et de documentation des résultats.

Un intérêt particulier pour l'innovation scientifique et la recherche m'incite à vouloir contribuer activement à vos projets.

Je serais ravie de mettre à votre disposition mon expertise technique, mon engagement et mon intérêt pour la microbiologie afin de contribuer au succès de vos travaux.

Je vous remercie par avance pour l'attention que vous porterez à ma candidature et reste disponible pour un entretien afin de discuter plus en détail de mes compétences et de mes motivations.

Dans l'attente de votre retour, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Concernant le lieu de travail, je suis tout à fait disposée à déménager.

Rania GHANNOUM